

The 12th SAKURA

Japan Women's Wine Awards 2025

サクラアワード 受賞ワイン



女性が審査する国際的なワインコンペティション『サクラアワード』。第12回目となる今回は、東京と大阪の2会場にて審査会が実施されました。日本のワイン業界で活躍する430名の女性審査員が、36カ国からエントリーされた3,962アイテムのワインをブラインドテイastingにより審査し、242アイテムが「ダブルゴールド」、1,187アイテムが「ゴールド」、862アイテムが「シルバー」の総計2,291アイテムが受賞となりました。

ダイヤモンド トロフィー



受賞 64/3962

3,962アイテムがエントリー。242アイテムのダブルゴールド受賞ワインの中から、ダイヤモンド トロフィーを受賞したのは64アイテム。全体の約1.6%です。

さらに特別賞も受賞 「女性ワインメーカー賞」

ボデガ イヌリエータが造る上級品
長期熟成による複雑さが感じられます

アルトス デイヌリエータ レセルバ 2018
Altos de Inurrieta Reserva

受賞は2020VTですが、お届けは現行の2018VTとなります。何卒ご容赦下さい。
また、2018VTが無くなり次第2019VTに切り替わります。2020VTの入荷は未定です。

アルトスは「高い」という意味で、所有する最も標高の高い傾斜地（500m）の厳選した葡萄を使っています。100%石灰岩質の土壌で、地質は非常に痩せていて収量が低くなりますが、最も質の高い葡萄が出来ます。発酵とマロラクティック発酵は、別々にステンレスタンクで行い、その後ブレンドします。フレンチオークのバリック（新樽）で約14ヶ月、その後24ヶ月瓶熟させます。使用する樽のメーカーは様々です。瓶で長く寝かせ、タンニンを丸くし、市場に出たらすぐ楽しめるようにしています。熟した赤い果実のアロマの下にミネラル、タバコ、レザーの香りがあります。エレガント、熟したタンニンが口の中を包みこみ、ふくよかな味わいです。洗練されて心地よい、絹のようなフィニッシュが感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：グラシアーノ、カベルネ ソーヴィニオン、シラー、他

熟成：フレンチオークのバリックで約14ヶ月、その後瓶で24ヶ月

品番：S-106/JAN：4935919071062/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



醸造家の Eider Rodriguez (中央)



ダブルゴールド

3,962 アイテムがエントリー。
242 アイテムがダブルゴールドを受賞。
全体の約 6%です。

受賞 242/3962



さらに特別賞も受賞 「鉄板焼きに合うワイン」



イタリア最優秀生産者に何度も輝くファンティーニが造る 1 本

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2022 Fantini Collection Vino Rosso

ヴァレンティーノが東南アジアで「冷やしても美味しい赤があれば買うのに」と言われたことがきっかけとなり、開発しました。「ピッツァ、パスタ、魚料理にも OK。口に含んでもひっかかるタンニンはありません。ワイン通にも初心者にも受け入れられるワインです」とデニス ヴェルデッキアは話していました。冷やしても、そしてもちろん通常の温度でも美味しいという、他にはないユニークなワインです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サン サルヴォ、ポットトリの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温 (21~23 度) で発酵、醸しを行います。ルモンタージュの回数は、通常より少なくします。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 生産者：ファンティーニ

葡萄品種：モンテブルチャーノ 60%、サンジョヴェーゼ 30%、チリエジョーロ 10%

品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



トスカーナで品質重視のワイン造りを行う協同組合が手掛ける
素晴らしいコストパフォーマンスを誇るキアンティ

ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ キアンティ 2023

Geografico Borgo Alla Terra Chianti

ジェオグラフィコは 1961 年に 17 人のワイン農家によってガイオレ イン キアンティに設立された歴史ある生産者組合で、現在は 60 のメンバーを擁しています。2018 年に以前より協力関係にあったピッチェーニ グループの傘下となり、国内外で活躍する著名なエノログ、リッカルド コタレッラをコンサルタントに迎えています。土壌は砂と粘土が混ざる砂利質です。畑を注意深く観察し、ベストなタイミングで品質の高い葡萄を収穫します。発酵および熟成はステンレスタンクで行います。赤い果実のフルーティなアロマにスパイスの要素が混ざります。口に含むと生き生きとしたダークチェリーやハーブの要素が感じられます。とても爽やかな余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G. 生産者：ジェオグラフィコ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、マルヴァジア ネーラ 5%、カナイオーロ 5%

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-109/JAN：4935919941099/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



ふたりのイタリア人が挑戦！ エルキ ヴァレーのパイオニア
樹上乾燥させた葡萄で仕込む、ビーニャ ファレルニアの代表作



カルムネール グラン レセルバ 2020 Carménère Gran Reserva

ペドリスカルの畑の葡萄を使います。葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫を通常より2ヶ月遅らせ、より集約させます。風があり雨がなく、乾燥しているため、樹の上で「アパッシメント」が出来ます。葡萄は次第に乾燥し、少し触れるだけでもぼろぼろと落ちる状態となります。葡萄の水分は30~35%無くなり、より集約感が生まれ複雑味が増します。全体の60%に乾燥させた葡萄を、残りの40%は通常通り収穫した葡萄を使い、別々に醸造します。自動でピジャージュする装置の付いたステンレスタンクで発酵させます。フランスのタランソー社製のアメリカンオークの樽（主に新樽）で10~12ヶ月熟成させます。輝きがある深い色合い。粘性が高く、非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、洋タバコの葉、スモーキーで芳ばしい香りがあります。信じられない程柔らかで、噛めそうな程ふよやかなボディがあります。アパッシメントするのは、甘みを出すためではなく、しなやかなタンニンのワインを造るためです。口当たりは甘く感じますが、残糖はわずかです。肉料理や熟成したチーズによく合います。また「食後にビターチョコレートと試して欲しい」とジョルジョは話しています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O. 生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：カルムネール 100% 熟成：樽で10~12ヶ月

品番：W-032/JAN：4935919080323/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



母国イタリアを代表する品種でも優れたワインを生みだしています
チリで造る珍しいサンジョヴェーゼ



サンジョヴェーゼ レセルバ 2020 Sangiovese Reserva

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考えて、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。2ヶ所の畑の葡萄を使用、主にティトン、そしてもう1ヶ所はワイナリー近くのブクラロです。除梗、破碎します。ステンレスタンクで26~28度に温度管理しながら発酵させます。発酵後、果皮と共に4~5日間マセラシオンを行いません。マロラクティック発酵を行いません。一部にフレンチオーク樽を使い、4ヶ月熟成させます。鮮やかでしっかりとしたルビーレッド。プラムやレッドチェリー、バニラを思わせるフレーバー、噛み応えのある果肉のような、熟したブルーベリーやレッドチェリーの風味があり、タンニンはやわらかく、アフターに感じるジューシーさは食欲をそそります。非常にバランスが良く、飲みやすい味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O. 生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



ビーニャ ファレルニアが造り上げる最上級品

ナンバーワン 2018 Number One

ファレルニアの最上級品です。ファレルニアが樽を100%使用した最初のワインであるため、ナンバーワンと名付けています。ペドリスカルとティトンの最も良い区画の葡萄を使用します。赤いベリーやバニラ、チョコレートの香りと風味が感じられます。樽は強すぎず、バランスの取れたワインとなっています。

★「ティム アトキン MW チリ スペシャル レポート 2021」93点

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.

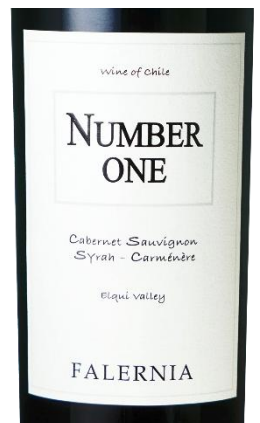
生産者：ビーニャ ファレルニア 熟成：樽で12ヶ月

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、シラー25%、カルムネール 25%

品番：W-040/JAN：4935919080408/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ゴールド受賞



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。



醸造責任者の坂田千枝さん



「ダイヤモンド トロフィー」、「ダブルゴールド」、「グランプリ 女性ワインメーカー賞」、
「グランプリ 焼き鳥に合うワイン賞」、「グランプリ 韓国料理に合うワイン賞」、
「タイ料理に合うワイン賞」、「コストパフォーマンス賞 (1501円～2500円)」

ドルンフェルダー トロッケン 2021 (KA-663/完売) が受賞!

誠に申し訳ございませんが、こちらの商品のご好評につき**完売**しております。
代わりに、ベルンハルト コッホの他のワインをご紹介します。

ドルンフェルダーとブラウフレンキッシュの交配品種「カベルネ ドルサ」
ベリーやチェリーなどのダークフルーツの風味が楽しめます

カベルネ ドルサ トロッケン 2020 Cabernet Dorsa Trocken

※「サクラアワード 2025」受賞ワインではありません。

カベルネ ドルサは、ドルンフェルダーとブラウフレンキッシュの交配種です。畑はフレムリンゲンにあり、2005年植樹、南西向きで、砂岩とレス(黄土)、標高196mです。収穫量は65hL/haです。ステンレスタンクで22～30度に温度管理しながら12日間発酵させます。228Lの樽(新樽10～15%)に移してマロラクティック発酵、さらにそのまま樽で18ヶ月熟成させます。ブラックベリー、ブルーベリーやダークチェリーなどの果実の香りと長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】<スクリュューキャップ> <Alc. 13.5%>
国/地域等: ドイツ/ファルツ 生産者: ベルンハルト コッホ
葡萄品種: カベルネ ドルサ100% 残糖: 5.3 g/L 酸度: 6.0 g/L
熟成: 228Lの樽(新樽10～15%)で18ヶ月
品番: KA-625/JAN: 4935919196253/容量: 750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



坂田さんが「大好きなヴィンテージ」と語る2021VT
ベルンハルト コッホを代表する品種、ピノ ノワールもぜひ!

キルヒェンシュトゥック ピノ ノワール トロッケン 2021 Kirchenstück Pinot Noir Trocken

※「サクラアワード 2025」受賞ワインではありません。

ハインフェルト村の「キルヒェンシュトゥック」の畑の葡萄を使用しています。標高182m、南西向きのなだらかな丘陵地、土壌は雑色砂岩です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は5,000本/haです。畑の畝には1列置きに草を生やしています。収穫は9月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は40hl/haです。収穫した葡萄は除梗します。ごく一部のみ除梗しない葡萄も使用しています。アルコール発酵前に6度で72時間低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで22～30度で約20日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽(主に2回使用樽)で行います。樽での熟成期間は18ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトリングします。熟したチェリーの要素に様々な果実のアロマ、そして樽熟成によるトースト、シナモンの要素がバランスよく混ざり合っています。とても繊細でありながら同時に果実の瑞々しさが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>
国/地域等: ドイツ/ファルツ 生産者: ベルンハルト コッホ
葡萄品種: ピノ ノワール100% 残糖: 1.2 g/L 酸度: 6.3 g/L
熟成: フレンチオーク樽で18ヶ月
品番: KA-715/JAN: 4935919197151/容量: 750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。